

ORECCHIETTE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di orecchiette,
- un cucchiaio di farina bianca,
- 300 g di fettine di fesa di vitello,
- 100 g di burro,
- vino bianco,
- una scatola di pomodori pelati da 500 g,
- sale,
- pepe nero macinato,
- 150 g di mortadella,
- 2 mozzarelline,
- olio per ungere la pirofila,
- pangrattato,
- pecorino grattugiato.

Mettete sul fuoco una pentola, con abbondante acqua salata, per cuocere le orecchiette.

Scolatele al dente.

Nel frattempo infarinate le fettine di vitello, fatele insaporire nel burro fuso e, appena saranno dorate da ambe2 le parti, bagnatele con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Quando sarà evaporato, aggiungete i pomodori pelati, salate e pepate.

Coprite il tegame e lasciate cuocere, a fiamma lenta, per 20 minuti circa.

Trascorso questo tempo, preparate le fette di mortadella spezzettate, le mozzarelle a fettine; quindi riprendete le orecchiette, il sugo con la carne e procedete alla preparazione della pirofila, ungendone fondo e pareti con olio e cospargendo di pangrattato.

Versate sul fondo alcune cucchiaiate di salsa, adagiatevi sopra uno strato di orecchiette, quindi alcune fettine di mortadella, poi la mozzarella e cospargete il tutto di pecorino grattugiato; continuate con alcune fettine di vitello, salsa, poi ancora orecchiette, mortadella, formaggi e così sino ad esaurimento degli ingredienti.

Fate cuocere in forno caldo per 20 minuti circa.